ASSADOR DE FRANGO

ASADOR DE POLLO

AF-10
AF-20
AF-30

Gastromaq®
G.PANIZ

Manual de Instrução

Manual de instrucción

e

y

Termo de Garantia

Término de garantía

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GASTROMAQ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com qualidade a que o nome merece, **GASTROMAQ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Superfície Quente
IEC 60417-5041

Para indicar que o item marcado pode ser quente e não deve ser tocado sem cuidar.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

INSTALAÇÃO DO ASSADOR DE FRANGO:

Antes de colocar o assador em operação execute os PASSOS a seguir:

1) conecte o regulador de gás no botijão de gás (veja Cuidados na Instalação do Botijão) Contrate serviço técnico especializado para executar este procedimento;
2) verifique a tensão (29). A tensão da rede elétrica deve ser a mesma do assador;
3) coloque os frangos nos espetos e encaixe os espetos no assador;
4) conecte o cabo elétrico (31) na tomada e ligue a chave liga desliga (30).

IMPORTANTE

- Ao expor o equipamento em lugares abertos, procure evitar **chuva e correntes de ar;**
- Ao transportar o equipamento evite degraus ou buracos, estes choques podem **quebrar os vidros;**
- Antes de ligar o equipamento verifique a tensão da rede local e altere se for necessário utilizando a chave localizada na lateral inferior para **127/220V. (O assador sai de fábrica na posição 220V).**

AVISO:

Durante a instalação: não coloque em superfícies ou perto de paredes, divisórias ou móveis de cozinha e similares, a menos que eles sejam feitos de material incombustível ou revestidos com material de isolamento térmico de incombustível e atenção as normas de prevenção de incendio.

O NÃO CUMPRIMENTO DESTAS PRECAUÇÕES IMPLICARÁ NA PERDA DA GARANTIA.

CUIDADOS NA INSTALAÇÃO DO BOTIJÃO GLP:

- Use sempre o regulador de pressão ou "registro" com a inscrição NBR 8473 em relevo;
- Troque o regulador a cada 5 anos ou quando apresentar defeito;
- Use sempre a mangueira correta, com uma "malha" transparente e c/uma tarja amarela, onde aparecer a inscrição NBR 8613, o prazo de validade e o número do lote;
- Ao instalar o regulador, gire a borboleta p/ a direita, até ficar firme. Nunca utilize ferramentas;
- A mangueira deve ser fixada no regulador com abraçadeiras apropriadas. Nunca usar arames ou fitas;
- Para segurança nunca instale qualquer acessório no botijão, além do regulador de pressão e da mangueira;
- Após instalação, veja se há vazamento usando apenas espuma de sabão. Se houver vazamento, repita a operação de instalação;
- Se o vazamento continuar, leve o botijão para um local bem ventilado e chame a empresa que vendeu o botijão;
- Ao instalar o botijão de gás não se esqueça de colocar as abraçadeiras na mangueira ou chame um profissional habilitado, evitando um futuro vazamento.

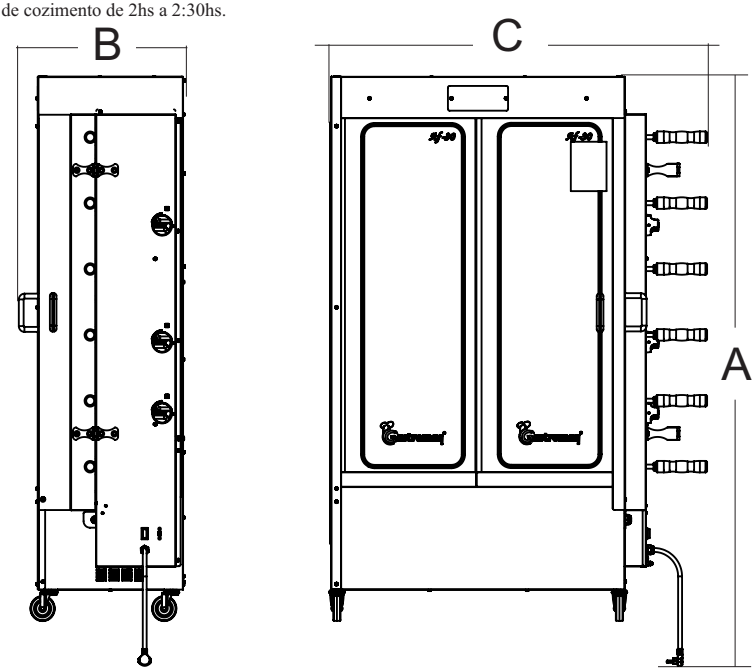
ATENÇÃO

O equipamento deve ser instalado em 1 botijão 13 kg (P13-GLP) com regulador de pressão de “baixa pressão” com 2,8 kPa e 2 kg/h. Para instalação em mais botijões e rede de gás (P45) contrate serviço técnico especializado de sua cidade. Conecte a mangueira do gás no registro com abraçadeiras apropriadas. O botijão de gás GLP (gás liquefeito de petróleo) ele encontra-se 85% líquido dentro do botijão. Nunca vire ou deite botijão (se ainda existir algum resíduo dentro de gás ele poderá escoar na fase líquida, anulando a função do regulador de pressão, podendo provocar graves acidentes).

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto	Modelo	Capacidade (frangos)	Consumo Gás GLP	Nr. de Queimadores	Potência ABS Nominal (kW)	Peso kg	Dimensões (AxBxC) mm
ASSADOR DE FRANGO	AF-10	10	0,5 kg/h	2	0,39	43,5 kg	760x515x1160
	AF-20	20	1,0 kg/h	4	0,39	72 kg	1440x515x1160
	AF-30	30	1,5 kg/h	6	0,39	90 kg	1655x515x1160

* Tempo aproximado de cozimento de 2hs a 2:30hs.



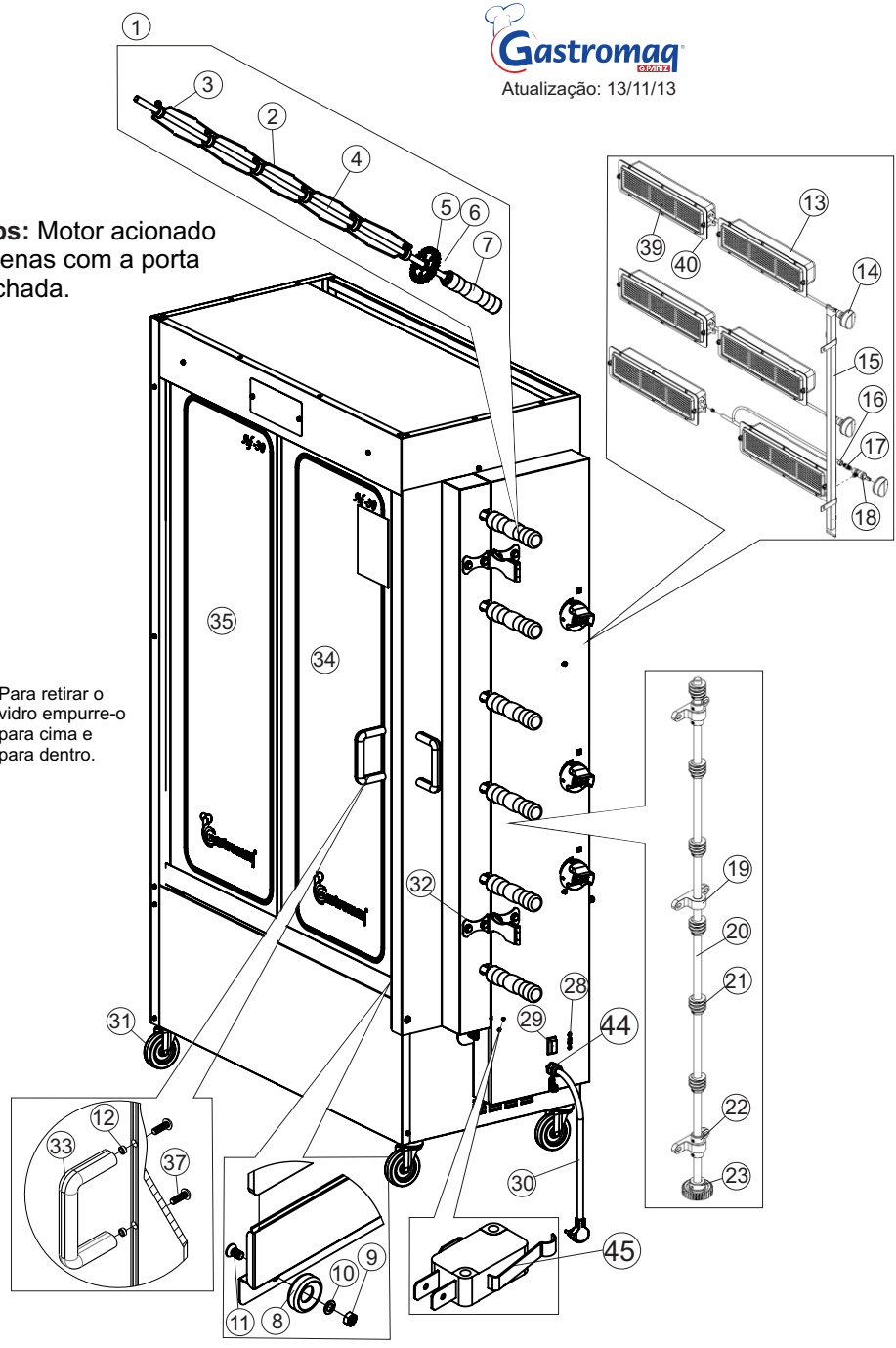
LIMPEZA

Limpar o equipamento sempre após a sua utilização. Retirar a sujeira que fica na bandeja de gordura (27). Não use produtos abrasivos, use somente detergente neutro.

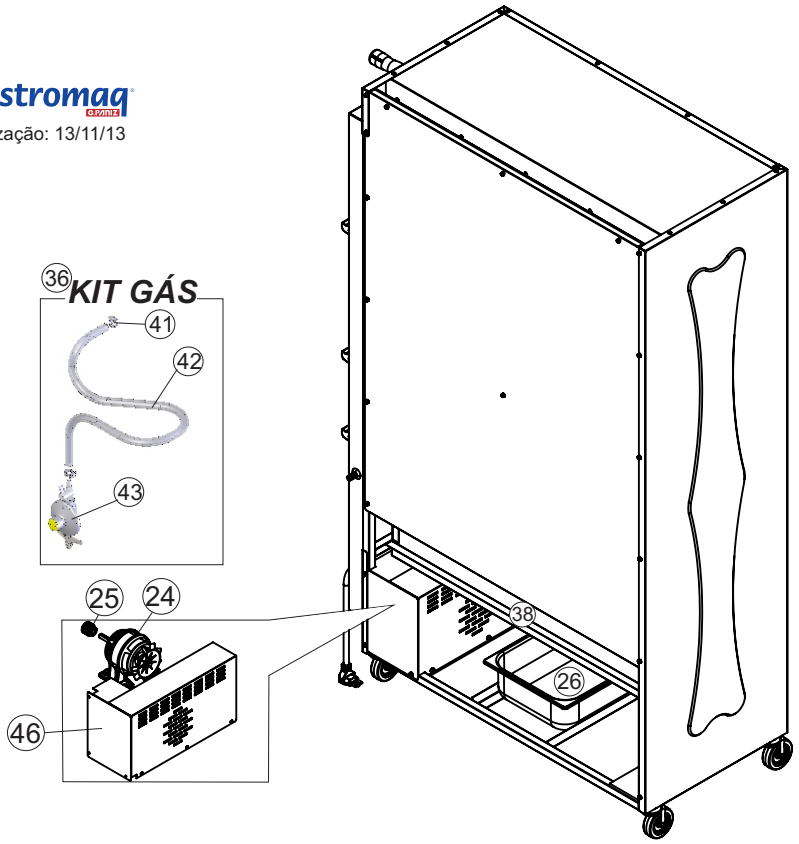
Atualização: 13/11/13

Obs: Motor acionado apenas com a porta fechada.

Para retirar o vidro empurre-o para cima e para dentro.



Atualização: 13/11/13



DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

Item	Descrição	Códigos		
		AF-30	AF-20	AF-10
1	Cj Espeto Completo	14647	14647	14647
2	Cj Garfo Duplo	11859	11859	11859
3	Cj Garfo Simples	11856	11856	11856
4	Eixo Espeto	11852	11852	11852
5	Engrenagem Alumínio	11854	11854	11854
6	Paraf Allen s/c 1/4x5/16	11855	11855	11855
7	Cabo Espeto	11853	11853	11853
8	Rolamento 1"	11825	11825	11825
9	Porca Sext M5	14546	14546	14546
10	Arruela M5	14495	14495	14495
11	Parafuso M5	14545	14545	14545
12	Bucha teflon	11399	11399	11399
13	Queimador	11873	11873	11873
14	Manípulo	12068	12068	12068
15	Cj Tubulação	11844	11920	13524
16	Cj Tubulação "T"	10179	10179	10179
17	Niple	12535	12535	12535
18	Registro Zamac	13369	13369	13369
19	Mancal Alumínio	11862	11862	11862
20	Eixo principal	11861	11923	13532
21	Sem fim alumínio	11864	11864	11864
22	Bucha fixação	11863	11863	11863
23	Coroa nylon	11865	11865	11865
24	Motor 1/4cv	13121	13121	13121
25	Sem fim	11866	11866	11866
26	Cuba gordura	14770	14770	14770
27	Parafuso AA	5701	5701	5701
28	Chave bivolt	18133	18133	18133
29	Chave liga desliga	9715	9715	9715
30	Cabo elétrico	17889	17889	17889
31	Rodízio	11939	11939	12038
32	Conjunto dobradiça	10086	10086	10086
33	Puxador	18089	18089	18089
34	Vidro direito	10370	19103	19127
35	Vidro esquerdo	14453	14535	14537
36	Kit Regulador Gás	17378	17377	17376
37	Parafuso 3/4"	18105	18105	18105
38	Bacia coletora gordura	11906	11906	11906
39	*Tela infravermelho	12449	12449	12449
40	*Moldura infravermelho	12451	12451	12451
41	Abraçadeira	14982	14982	14982
42	Mangueira	16986	16986	16986
43	Regulador Gás	16645	16645	16645
44	Prensa Cabo	11221	11221	11221
45	Interruptor	10318	10318	10318
46	Proteção do Motor	19130	19130	19130

*Códigos de componentes para reposição

A Gastromaq reserva o direito de fazer qualquer alteração nas informações sem aviso prévio.

LIMPEZA

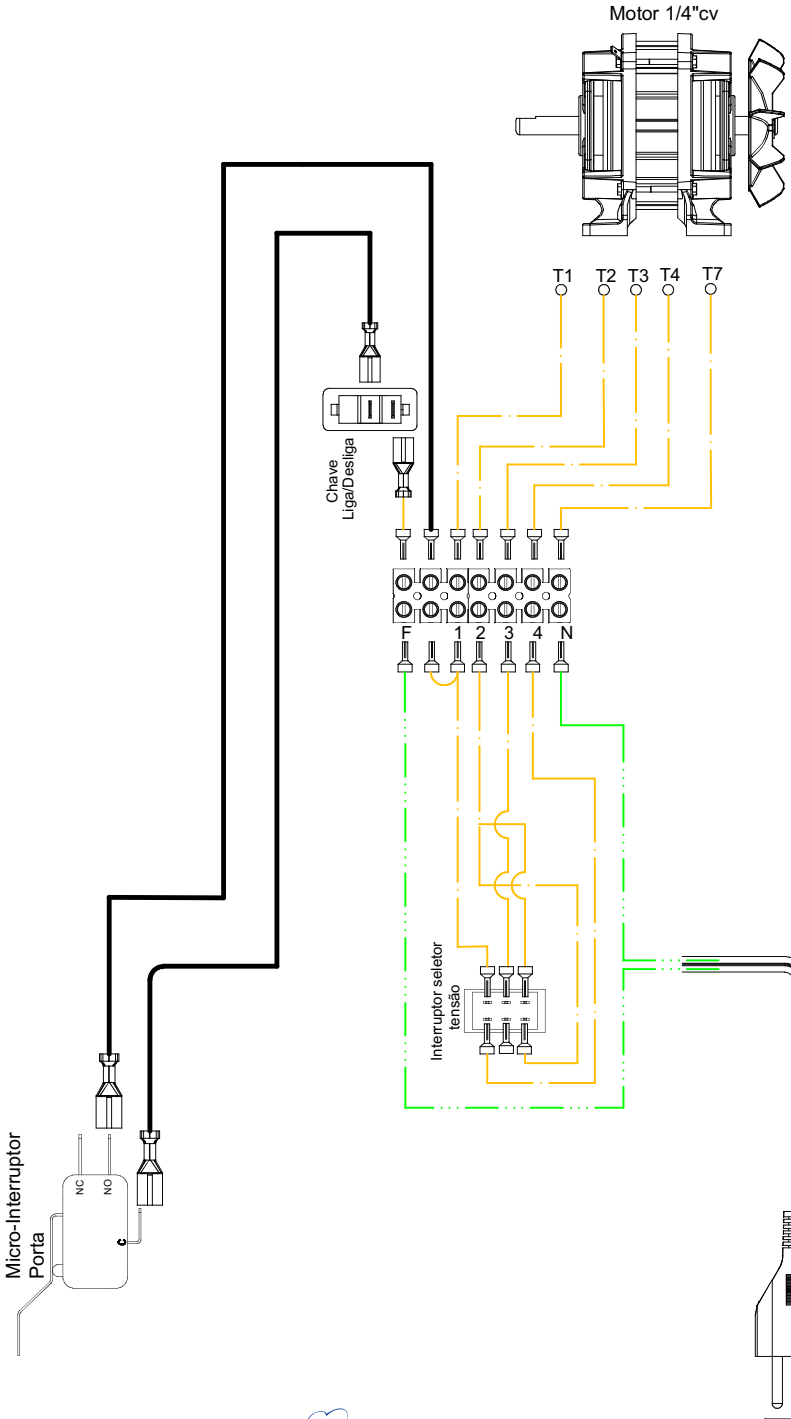
A limpeza de seu aparelho deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro. Procure evitar o uso excessivo de água para não danificar nenhum componente elétrico.

- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

MANUTENÇÃO

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.
- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

ESQUEMA ELÉTRICO



VERSIÓN EN ESPAÑOL

PRESENTACIÓN

La compañía se especializa en el negocio de maquinaria para alimentación, ofreciendo una variada línea de productos que satisfagan las necesidades del mercado. Hay docenas de dispositivos diseñados para facilitar el trabajo de los que trabajan en el campo de la nutrición. Suministramos equipos para restaurantes, panaderías, carnicerías, pizzerías, supermercados, panaderías e incluso para cocinas residenciales e industriales.

Todos los productos están fabricados con materiales de alta calidad y mano de obra superior, dentro de las reglas de las leyes de seguridad e higiene.

La facilidad de instalación, mínimo mantenimiento, bajo consumo y alto rendimiento de la producción, poner el GASTROMAQ productos por delante en el mercado, con las ventajas de la economía, la productividad, la seguridad y la calidad.

Queremos felicitarlo por la elección de un co producto de calidad que se merece el nombre, **GASTROMAQ.**

FINALIDAD DEL MANUAL

El propósito de este manual es para pasar la información necesaria al usuario sobre el producto que acaba de adquirir. Lea atentamente este manual y utilizar la orientación correcta para que pueda obtener un mejor uso y durabilidad.

SEGURIDAD

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, la falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan sido instruidos en el uso de este aparato por una persona responsable de su seguridad.

Equipotencialidad
IEC 60417-5021

Para identificar el terminal de interconexión, que tiene como objetivo mantener varios dispositivos con el mismo potencial. No es necesariamente el país de una llamada local

Tierra de Protección
IEC 60417-5019

Identificar cualquier terminal que está diseñado para conectarse a un conductor externo de protección contra las descargas eléctricas en caso de un fallo, o el terminal de tierra de protección (tierra) del electrodo.

Tensión Peligrosa
IEC 60417-5036

Para indicar el riesgo de tensiones peligrosas.

Superficie Caliente
IEC 60417-5041

Para indicar que el elemento marcado puede estar caliente y no debe tocarse con precaución.

- Asegúrese de que el tensión de su aparato cumple con las etiquetas que acompañan al producto (el cable de alimentación).
- Para evitar descargas eléctricas o daños en el producto verificar la fundamentación de su red eléctrica.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

INSTALACIÓN DEL ASADOR DE POLLO:

Antes de colocar el asador en operación ejecute los siguientes PASOS:

1) conecte el regulador del gas en la garrafa de gas (vea Cuidados en instalación de la garrafa). Contrate un servicio técnico especializado para ejecutar este procedimiento.
2) verifique la tensión (29). La tensión de la red eléctrica debe ser el mismo que el del asador.
3) coloque los pollos en los spiedos y encaje los spiedos en el asador.
4) conecte el cable eléctrico (31) en el enchufe y encienda la llave enciende / apaga (30).

IMPORTANTE

- Al exponer el equipamiento en lugares abiertos, intente evitar la **lluvia y corrientes de aire.**
- Al transportar el equipamiento, evite escalones y pozos, estos choques pueden **quebrar los vidrios.**
- Antes de encender el equipamiento observe la tensión de la red local y altérela si es necesario, utilizando la llave localizada en la lateral inferior para **127/220V (El asador sale de la fábrica en la posición 220V)**

ADVERTENCIA:
Durante la instalación: no coloque sobre superficies o paredes, tabiques o cerca de muebles de cocina y similares, a menos que estén hechas de material no combustible o recubiertos con material aislante térmico incombustible y la atención a la normativa contra incendios prevención.

EL NO CUMPLIMIENTO DE ESTAS PRECAUCIONES IMPLICARÁ LA PÉRDIDA DE LA GARANTÍA.

CUIDADOS EN LA INSTALACIÓN DE LA GARRAFA GLP:

- Use siempre el regulador de presión o “registro” con la inscripción NBR 8473 em relieve;
- Cambie el regulador cada 5 años o cuando presente algún defecto;
- Use siempre la manguera correcta, con una “malla” transparente y con una franja amarilla en la que aparece la inscripción NBR 8613, el plazo de validad y el número del lote;
- Al instalar el regulador, gire la mariposa para la derecha, hasta que quede firme. Nunca utilice herramientas;
- La manguera debe ser fijada en el regulador con abrazaderas apropiadas. Nunca utilice alambres o cintas;
- Para su seguridad, nunca instale cualquier accesorio en la garrafa, fuera del regulador de presión y la manguera;
- Después de la instalación, vea si hay alguna pérdida usando apenas espuma de jabón. Si hay alguna pérdida, repita la operación de instalación;
- Si la pérdida continúa, lleve la garrafa a un lugar bien ventilado y llame a la empresa que se la vendió;
- Al instalar la garrafa de gas no se olvide de colocar las abrazaderas en la manguera o llame a un profesional habilitado, evitando una futura pérdida.

LIMPIEZA

La limpieza de los equipos debe hacerse siempre después de su uso. No utilice abrasivos, sólo jabón. Trate de no uso excesivo de agua para no dañar ningún componente eléctrico.

- Para un funcionamiento correcto, este equipo debe estar instalado a temperatura ambiente entre 5 ° C a 25 ° C.
- Este equipo no se debe limpiar con un chorro de agua.
- La máquina no puede ser sumergido para la limpieza.

MANUTENCIÓN

- Un electricista debe proporcionar el servicio eléctrico según se especifica en las leyes locales y nacionales.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o servicio técnico autorizado con un cable especial disponible del fabricante o servicio técnico autorizado, con el fin de prevenir accidentes.

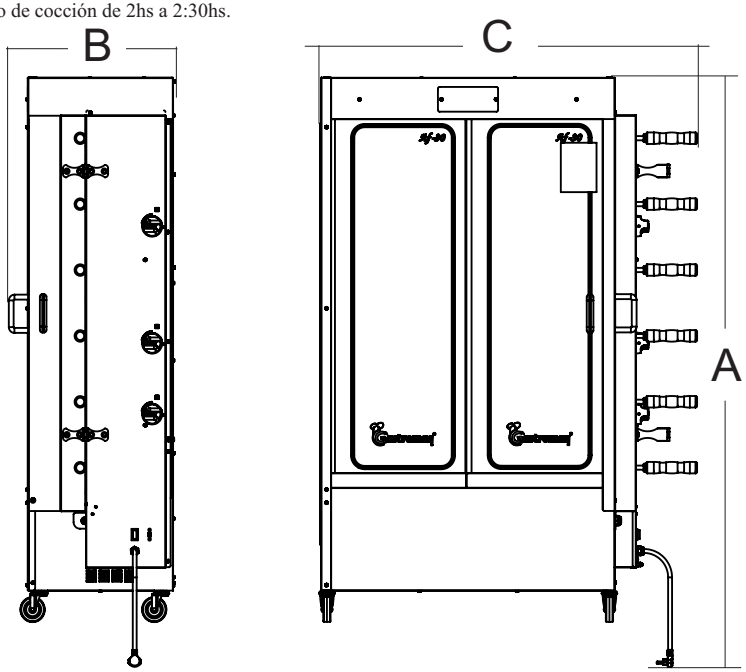
ATENCIÓN

El equipamiento debe ser instalado en una garrafa de 13 kilos (P13 - GLP) con regulador de presión de “baja presión” con 2,8 kPa y 2 kg/h. Para la instalación de más garrafas y red de gas (P45) contrate un servicio técnico especializado en su ciudad. Conecte la manguera del gas en el registro con abrazaderas apropiadas. La garrafa de gas GLP (gas licuado de petróleo) tiene un 85% de líquido adentro; por eso, nunca dé vuelta o acueste la botella (si todavía existe algún residuo de gas adentro, podrá darse alguna pérdida en la fase líquida, anulando la función del regulador de presión, pudiendo provocar graves accidentes).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto	Modelo	Capacidad (pollos)	Consumo Gas GLP	Nr. de Quemadores	Consumo Energía (kW)	Peso kg	Dimensiones (AxBxC) mm
ASADOR DE POLLO	AF-10	10	0,5 kg/h	2	0,39	43,5 kg	760x515x1160
	AF-20	20	1,0 kg/h	4	0,39	72 kg	1440x515x1160
	AF-30	30	1,5 kg/h	6	0,39	90 kg	1655x515x1160

* Tiempo aproximado de cocción de 2hs a 2:30hs.



LIMPEZA

Limpe el equipamiento siempre después que lo utilice. Retire la suciedad que queda en la bandeja de la grasa (27). No use productos abrasivos, use solamente detergente neutro.

TÉRMINO DE GARANTÍA

La GASTROMAQ se compromete con la garantía de seis (06) meses referente al producto caracterizado anteriormente, a partir de la fecha de la reventa al cliente final, mediante las siguientes condiciones y normas:

1) La empresa no cubrirá, en ninguna hipótesis, defectos o rayaduras en la pintura o abolladuras que sean consecuencia del transporte, debiendo estos ser exigidos a la transportadora en el momiento de la entrega, o sea, en la recepción de la mercancía. Tampoco tendrá garantía los equipamientos expuestos al tiempo, o que por alguna forma, después de se utilización, quede mucho tiempo sin funcionamiento, pues podrá aparecer herrumbre en las partes de movimiento no lubricadas.

2) La garantía GASTROMAQ no cubrirá vidrios, lámparas, fusibles, llaves de conexión, resistencias, termostatos, controladores de temperatura, relés, valulas solenoides de agua y valvulas solenoides de gas, pues son componentes sensibles a las variaciones de tensión eléctrica, transporte do apropriado, instalaciones no apropriadas y sin protección.

3) El motor eléctrico, cuando se dañe, debe ser encaminado a la Asistencia Tecnica de los respectivos fabricantes, debiendo ocurrir un previo contacto con GASTROMAQ .

4) El cliente tendrá derecho a la Asistencia Tecnica en el local de uso de la maquina cuya medida sea mayor a 0,360m³ o con un peso superior a los 94kg. En caso que la maquina no se encuadre en las medidas citadas, la misma deberá ser enviada para la Asistencia Tecnica autorizada más próxima. En caso que sea constatado por la Asistencia autorizada que hubo mal uso o instalación inadecuada del equipamiento, la visita, el movimiento del equipamiento y los costos del arreglo correrán por cuenta del usuário, incluso dentro del periodo de la garantía.

5) La garantía estabelecida por la fábrica se refiere a las maquinas que en servicio y uso normal presenten defectos de material o montaje. la fabrica se reserva el derecho de dar pareceres y no autoriza a otras personas a juzgar defectos presentados durante la vigencia de la garantía. La garantía cubrirá costos con la mano de obra desde que ésta sea ejecutada por la Asistencia Tecnica autorizada GASTROMAQ. Se excluyen de la garantía los defectos y las averías resultantes de accidentes por negligencia en las operaciones.

6) La empresa no se responsabiliza por modificaciones en el producto, salvo las alteraciones realizadas por la propria fabrica.

7) Después de tres (03) meses de uso, se considera fuera de garantía GASTROMAQ piezas y accesorios que tengan desgaste natural o acelerado tales como: rodamientos, retenes, discos del moledor de carne y del preparador de alimientos, globo, aspa y espiral de la batidora planetaria, filtros de la moledora, piezas de trefilar, caracoles y alimentadores de extrusión.

8) Regulaciones, lubrificaciones, ajustes y limpieza del equipamiento, oriundos de su uso y funcionamiento, no aerán cubiertos por la garantía, debido a que éstos corren por cuenta del proprietario.

9) EXTINCIÓN DE LA GARANTÍA:

- ✓ Por no ejecutar los servicios de revisión y lubricación que constan en este manual de instrucciones del equipamiento;
- ✓ Por el empleo de piezas y componentes que no sean originales o que no sean recomendadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la modificación del producto y consecuente alteración de las características técnicas de funcionamiento, co excepción a las ejecutadas por GASTROMAQ;
- ✓ Por la utilización de las maquinas y equipamientos para otras funciones que no sean las indicadas por el fabricante;
- ✓ Por el transcurso del plazo de validad de la garantía.

OBS: Para cualquier demanda judicial queda elegido el Foro de la comarca de Caxias do Sul (estado de Río Grande do Sul), con renuncia a cualquier otro, por más privilegiado que sea o llegue a ser

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GASTROMAQ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

Etiqueta do produto
Etiqueta del producto

Novembro 2013

Gastromaq
GPANIZ

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR
(0-XX-54) 2101 3400
www.gastromaq.com.br - gastromaq@gastromaq.com.br

Gastromaq Indústria de Equipamentos para Alimentação Ltda.
Estrada Monte Bérico, 325 - Cx. Postal 8141 - CEP. 95034-970 - Caxias do Sul -RS

CNPJ 90.771.833/0002-20